Smag på Danmark

Smagens Dag

Lærerinfo

Smagens Dag

SMAG for LIVET

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

www.smagensdag.dk
Hanne Birkum og
Kirsten Marie Pedersen
2019

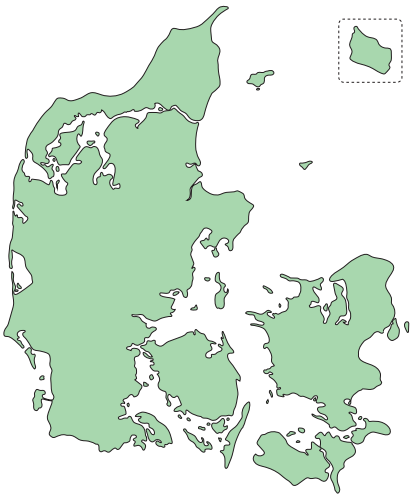
Indhold

Intro	**2**
Mål med årets tema	2
Læremidlet: Smag på Danmark	3
Månedens Smag	3
Plakat: Smag på Danmark	3
Film: De 5 grundsmage	4
Spil: Smag på Danmark	4
Sådan kan du bruge læremidlet	4
Vejledning til hver workshop i elevmaterialet	**5**
Oversigt over workshops	5
Workshop 1 – De 5 grundsmage i fødevarer fra Danmark	**6**
Faglige mål	6
Undervisningsaktiviteter	6
Diskussion og opsamling	7
Workshop 2 – Smag på Nordjylland	**8**
Faglige mål	8
Undervisningsaktiviteter	8
Diskussion og opsamling	8
Workshop 3 – Smag på Midtjylland	**9**
Faglige mål	9
Undervisningsaktiviteter	9
Diskussion og opsamling	9
Workshop 4 – Smag på Sønderjylland	**10**
Faglige mål	10
Undervisningsaktiviteter	10
Diskussion og opsamling	10
Workshop 5 – Smag på Fyn	**11**
Faglige mål	11
Undervisningsaktiviteter	11
Diskussion og opsamling	12
Workshop 6 – Smag på Sjælland	**13**
Faglige mål	13
Undervisningsaktiviteter	13
Diskussion og opsamling	14
Workshop 7 – Smag på din egn	**15**
Litteratur	**16**

Intro

Smag på Danmark er temaet for Smagens Dag 2019, som i år er onsdag den 25. september.
Eleverne skal på Smagens Dag arbejde praktisk og konkret med smage, råvarer og egnsretter, som de kan møde, når de rejser rundt i Danmark.

Der er i de sidste 10-20 år kommet et øget fokus på lokale og regionale råvarer, fødevarer og egnsretter. En større del af forbrugere ønsker varer, som er produceret lokalt, og hvor forbrugeren kender fremstillingsproces og oprindelsessted. Forbrugerne ønsker varer, som med deres historie er en del af en kulturel og kulinarisk tradition. Egnsretter er med til at fortælle en egns madkulturhistorie, om råvareforsyning, råvarers dyrkning, tilberedning og de traditioner og skikke, en egn historisk har.



Klima, vind-, vejr- og jordforhold er afgørende for, hvilke råvarer man kan dyrke og bruge i retter, der blev tilberedt i de forskellige egne af landet. De gamle egnsretter fortæller, hvordan råvareforsyningen tidligere var i de forskellige egne af Danmark. Er egnen beliggende ved havet, ved fjorde og kyster, så har der været let adgang til fisk – og dermed har der været mange egnsretter med frisk, tørret eller saltet fisk. Er jorden fed og næringsrig, så har man kunnet dyrke grøntsager og korn. Er landsdelen bevokset af skov, kunne man jage vildt og samle bær.

Egnsretterne udviklede sig i takt med den teknologiske udvikling, indvandring og øget samhandel, der bragte nye råvarer til landet, fx kartofler, krydderier og ris.

Mål med årets tema

Med udgangspunkt i smagssansen og de andre sanser skal eleverne arbejde med smag og smagsoplevelser fra forskellige egne i Danmark og erfare, at smag er et kendetegn for en egn.

Eleverne skal arbejde praktisk og konkret med tilberedning af egnsretter fra forskellige landsdele i Danmark. Igennem smageøvelser og analyser skal eleverne tilegne sig viden i forhold til de opstillede mål for årets tema og de specifikke faglige mål for hver workshop.

Målet med Smagens Dag 2019 er, at eleverne kan:

- forklare, hvorfor nogle retter er forskellige fra egn til egn i Danmark.
- analysere smagen og teksturen i råvarer og egnsretter, der bliver tilberedt forskellige steder i Danmark.
- tilberede retter fra forskellige egne af Danmark og undersøge deres udseende, duft, tekstur og smag.
- beskrive, til hvilke begivenheder forskellige egnsretter bliver tilberedt og spist.
- give eksempler på råvarer og egnsretter fra deres egen egn.

Læremidlet: Smag på Danmark

Læremidlet: *Smag på Danmark* **består af:**

- Elevmateriale: Smag på Danmark med 7 workshops til elevernes selvstændige arbejde.
- Månedens Smag: Smag på egnsretter. Hver måned i 2019 udgiver Smagens Dag en workshop om en dansk egnsret. Se www.smagensdag.dk under Månedens Smag.
- Plakat: Smag på Danmark med et danmarkskort med råvarer og egnsretter.
- 5 filmklip om de 5 grundsmage med relation til danske egnsretter.
- Spil: Smag på Danmark. Spillet består af 82 spørgsmålskort og et puslespil, der bliver lagt undervejs i spillet.
- Lærerinfo.

Smag på Danmark tager udgangspunkt i Fælles Mål for madkundskab inden for følgende kompetenceområder:

- **Fødevarebevidsthed** med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Råvarekendskab.
- **Madlavning** med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Madlavningens mål og struktur, Smag og tilsmagning og Madens æstetik.
- **Måltids- og madkultur** med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Måltidets komposition og Måltidskultur.

Månedens Smag

Hver måned i 2019 udgiver Smagens Dag en workshop: Smag på egnsretter, der knytter sig til årets tema: Smag på Danmark. Hver workshop indeholder info og oplæg til smageøvelse med en egnsret i Danmark, som eleverne tilbereder og smagsanalyserer.

Se workshops: Smag på egnsretter her www.smagensdag.dk/manedens-smag/

Plakat: Smag på Danmark

Til årets tema hører plakaten: Smag på Danmark. Plakaten er et danmarkskort, der viser råvarer og egnsretter fra forskellige egne i landet. De valgte råvarer og egnsretter indgår i elevmaterialets workshops eller i Månedens Smag.

I arbejdet med årets tema kan plakaten være et redskab til fælles dialog, introduktion, fastholdelse eller konklusion i forhold til lektionens læringsfokus.

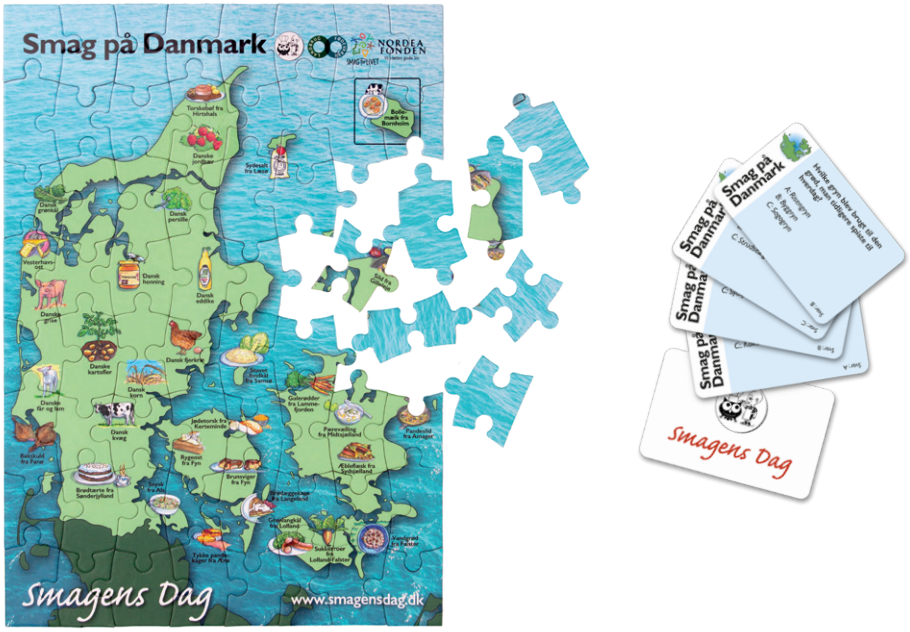
Plakaten indeholder også Smage-5-kanten, som er den model, eleverne anvender i deres smagsanalyser. Du kan hente Smage-5-kanten til print her.

Film: De 5 grundsmage

Smagens Dag har produceret 5 filmklip, som hver omhandler 1 grundsmag. TV-vært Timm Vladimir fortæller om de 5 grundsmage og kobler hver grundsmag til råvarer og egnsretter fra forskellige egne i Danmark. Filmene om grundsmagene kan indgå som en del af elevmaterialets workshop 1. Du kan også vælge at inddrage en eller flere film i arbejdet med de øvrige workshops, alt efter dit læringsfokus og elevernes forudsætninger.
Find filmene på www.smagensdag.dk

Spil: Smag på Danmark

Spillet består af 82 spørgsmålskort og et puslespil. Eleverne kan spille spillet i mindre grupper. Eleverne skal svare på spørgsmål om smag, råvarer og egnsretter. Når man svarer rigtigt, må man lægge brikker til et puslespil, der viser Danmark med mange egnsretter og råvarer på.

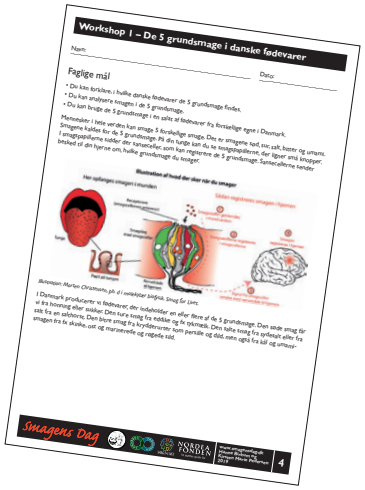


Sådan kan du bruge læremidlet

Erfaringerne viser, at der er mange måder at holde Smagens Dag på. På nogle skoler holder skolens mellemtrin, en årgang eller en klasse en hel temadag med Smagens Dag, hvor eleverne i hold arbejder med alle workshops. Andre skoler vælger at lade en årgang eller enkelte klasser arbejde med Smagens Dag i et eller flere moduler. Læreren udvælger dele af læremidlet til Smagens Dag, hvor læremidlets workshops indgår. På andre skoler indgår læremidlet i undervisningen i madkundskab på Smagens Dag og efterfølgende i flere lektioner.

Der er skoler og klasser, som arbejder med Smagens Dag hvert år. Her har eleverne på forhånd kendskab til og erfaringer med smage-modellerne Smage-5-kanten og teksturkortet, som bliver brugt i alle workshops. Læreren redidaktiserer altid læremidlet i forhold til den aktuelle klasses årsplan, elevforudsætninger og undervisningens rammer.

Vejledning til hver workshop i elevmaterialet


Workshop 1 – De 5 grundsmage i danske fødevarer

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan forklare, i hvilke danske fødevarer de 5 grundsmage findes.
- Du kan analysere smagen i de 5 grundsmage.
- Du kan bruge de 5 grundsmage i en salte af fødevarer fra forskellige egne i Danmark.

Mennesker i hele verden kan smage 5 forskellige smage. Dog er smagene sød, sur, salt, bitter og umami. Smagene kaldes for de 5 grundsmage. På dit hurtige kort du ka se hvilepladsterne, der ligner små knopper. I smagspapillerne indeler dit sanseceller, som kan registrere de 5 grundsmage. Sanseceller hender besked til din hjerne om, hvilke grundsmage du smager.

Illustration af hvad der sker når du smager

Her opfanges smagen i munden

Sukker-receptorer, smagen i fingeren

Smag

Fremt-receptor

Receptorceller med receptorer

Receptorceller med receptorer

Receptorceller med receptorer

Workshop 1 – De 5 grundsmage i danske fødevarer

Workshop 1 – De 5 grundsmage i danske fødevarer

Grundsmagene i danske fødevarer

Grundsmagen sød i Danmark

Den søde smag kan i Danmark komme fra honning og sukker.

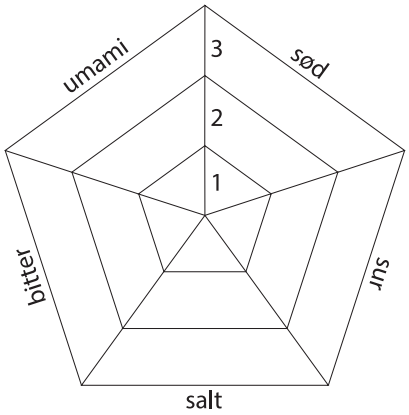
Det ældste forkomstled er honning. Honning har mere end 6000 år gammel historie. Det er ikke kendt, hvor det er blevet opdaget, men det er blevet dyrket i Egypten i 2400 f.Kr. Det er blevet dyrket i Kina i 1300 f.Kr. Det er blevet dyrket i Indien i 1000 f.Kr. Det er blevet dyrket i Europa i 500 f.Kr. Det er blevet dyrket i USA i 1000 f.Kr. Det er blevet dyrket i Australien i 1000 f.Kr. Det er blevet dyrket i Afrika i 1000 f.Kr. Det er blevet dyrket i Asien

Eksperimenter med de 5 grundsmage i fødevarer fra Danmark

I workshoppens eksperimenterende opgave skal eleverne bruge de erfaringer og oplevelser, de har tilegnet sig, da de undersøgte styrken i de 5 grundsmage i danske fødevarer.

Eleverne skal arbejde i grupper og tilberede en salat af grønkål, gulerod og æble. Læreren gør eleverne opmærksom på, at de på emballagen kan se, fra hvilke egne i Danmark de tre fødevarer kommer.

SØD	Honning, sukker, farin og sirup
SUR	Lagereddike
SALT	Sydesalt, fint salt og groft salt
BITTER	Persille
UMAMI	Vesterhavsost og skinke



Eleverne skal eksperimentere med smagen i salatens dressing på basis af tykmælk. I opskriften er indsat en oversigt, hvor eleverne kan vælge mellem fødevarer, der repræsenterer de 5 grundsmage.

Læreren understøtter elevernes tilsmagning af dressingen og lader eleverne begrunde deres valg.

Eleverne skal bruge Smage-5-kanten og vurdere salatens smag uden og med dressing.

Diskussion og opsamling

Workshoppen afsluttes med en samtale i klassen om de 5 grundsmage fra danske fødevarer og hvilke fødevarer, eleverne valgte at bruge i deres dressing. Læreren leder samtalen og taler med eleverne om, hvilken betydning dressingen har for salatens smag, og om eleverne tidligere havde brugt grundsmagene fra de danske fødevarer. Eleverne vurderer sammen med læreren, i hvilken grad de har nået de faglige mål.

Workshop 2 – Smag på Nordjylland

I workshop 2 er eleverne på rejse i Nordjylland. Eleverne skal få en forståelse af Nordjyllands klima og jordbund, og hvilken betydning det tidligere har haft for råvareforsyningen i landsdelen.

Workshop 2 – Smag på Nordjylland

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i egnsretter fra Nordjylland
- Du kan forklare, hvorfor der er særlige retter, der bliver tilberedt og spist i Nordjylland
- Du kan tilberede en egnsret fra Nordjylland og vurdere dens udseende, duft, tekstur og smag

I Nordjylland ligger egnsteset Vendsyssel, Thy, Mors og Himmerland. Hver egn har sine traditioner for at tilberede de lokale råvarer til egn. Dens hårde vind og den sandede jord har gjort det vanskeligt at dyrke jorden i noore dele af Nordjylland.

Fra 1400-tallet kosofede Nordjylland ved Sydvestgå og Ålestavegen, som kunne nå ned gold over Skagerrak og Kattegat. Det betød, at flere fiskere hemmede deres kosser i Hjørrige eller Sverige. Kutterne og deres fiskere at fæst og tostiger mødes til på med ei Danmark. Det har præriles mulkmæningen og tostigen.

Marie Hanger Strand, af Skanger

Smagens Dag

Eleverne skal arbejde hen mod disse faglige mål:

- Eleven kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i egnsretter fra Nordjylland.
- Eleven kan forklare, hvorfor der er særlige retter, der bliver tilberedt og spist i Nordjylland.
- Eleven kan tilberede en egnsret fra Nordjylland og vurdere dens udseende, duft, tekstur og smag.

Undervisningsaktiviteter

I dialog med eleverne bliver Nordjylland placeret på danmarkskortet på plakaten. Hvilke områder og byer kender eleverne i Nordjylland?

Ud fra workshoppens tekst taler elever og lærer om landsdelens geografi og betingelser for at dyrke råvarer og producere fødevarer. Her inddrages oversigten: Smag på Nordjylland. Hvad kender eleverne til egnsretterne: mårregodt, fullingsteg, torskebøf og stuvet hvidkål? Hvilke råvarer består retterne af – og hvorfor er netop disse retter egnsretter i Nordjylland? Læreren sætter fokus på egnsretten: Torskebøf fra Hirtshals, som indgår i workshoppens smageøvelse.

Smageøvelse: Smag på Nordjylland

Eleverne skal i grupper tilberede egnsretten: torskebøf fra Hirtshals. Torskebøffen bliver serveret med kogte kartofler og brun sovs, som der også er opskrifter til i workshoppen.

Læreren kan fortælle om, hvordan man hakkede fiskekødet med en kniv, før man fik kødhakkeren, og hvordan indvandring fra Norge og Sverige for mange år siden påvirkede den danske madkultur.

Når eleverne har fremstillet egnsretten: torskebøf fra Hirtshals i grupper, skal hver gruppe smage og vurdere deres torskebøfs udseende, duft, tekstur og smag. Eleverne skriver deres vurderinger i skemaet i workshoppen.

Diskussion og opsamling

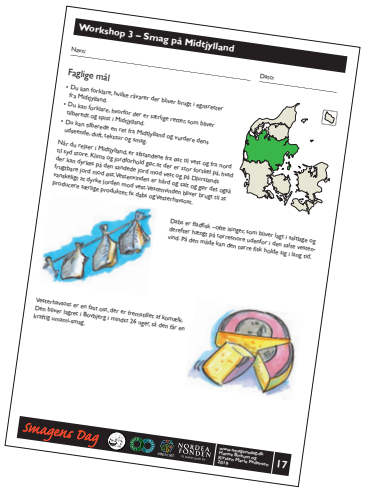
På klasseniveau leder læreren samtalen og diskussionen mellem eleverne om spørgsmålene:

1. Hvilke dele af retten giver den søde, den sure, den salte, den bitre og umami-smag?
2. Hvilke andre råvarer fra Nordjylland vil I foreslå som tilbehør til torskebøf?
3. Hvad synes I, er det særlige kendetegn ved torskebøffen fra Nordjylland?

Læreren kan inddrage oversigten: Smag på Nordjylland under pkt. 2.

Læreren taler med eleverne om, hvad de har lært i arbejdet med workshop 2. Hvad ved eleverne nu om råvarer og egnsretter fra Nordjylland? Hvilke egnsretter fra Nordjylland vil eleverne smage på næste gang, de kommer til Nordjylland?

Workshop 3 – Smag på Midtjylland


Workshop 3 – Smag på Midtjylland

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i egnsretter fra Midtjylland.
- Du kan forklare, hvorfor der er særlige retter, som bliver tilberedt og spist i Midtjylland.
- Du kan tilberede en ret fra Midtjylland og vurdere dens udseende, duft, tekstur og smag.

Når du rejser i Midtjylland, er inspirationen fra øst til vest og fra nord til syd enorm. Klima og jordbrugsforhold gør, at der er stor forskel på hvad der kan dyrkes på den sandede jord mod vest og på Djurslandsøgårdene jord mod øst. Vesterhavsfåret er takket og sæt og gør det også muligt at dyrke jorden mod vest. Vesterhavsfårets bliver brugt til at producere særlige produkter, fx duke og vesterhavsost.

Dette er fårefisk – ofte saltsyre, som bliver lagt i saltlage og derefter hængt på tørrestativ udenfor i den salte vestenvind. På dens måde kan den sære fisk holde sig i lang tid.

Vesterhavsost er en fast ost, der er fremstillet af komælk. Ofte bliver lagret i Bovbjerg i mindst 24 uger, så den får en kraftig smøre-smag.

Smagens Dag NORDEA FONDEN 17

Midtjylland dækker et stort område med meget forskellige betingelser for produktion, fangst, jagt og indsamling af animalske og vegetabilske fødevarer. Læreren kan sammen med eleverne se området Midtjylland markeret i workshoppen og sammenholde det med plakaten Smag på Danmark og se, hvilke fødevarer og retter der er angivet i Midtjylland. I smageøvelsen skal eleverne anvende kartofler og svinekød i form af bacon.

Eleverne skal arbejde hen mod disse faglige mål:

- Eleven kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i egnsretter fra Midtjylland.
- Eleven kan forklare, hvorfor der er særlige retter, som bliver tilberedt og spist i Midtjylland.
- Eleven kan tilberede en ret fra Midtjylland og vurdere dens udseende, duft, tekstur og smag.

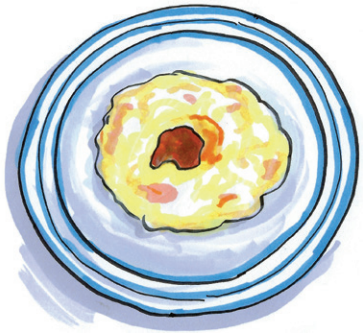
Undervisningsaktiviteter

Læreren kan tage udgangspunkt i oversigten: Smag på Midtjylland og samtale med eleverne om, hvilke fødevarer fra oversigten de kender, og hvad de bruger dem til. Derefter kan eleverne i grupper læse afsnittene:

- Midtjylland og kartofler
- Grisen, fåret og koen fra Midtjylland.

Læreren kan ud fra elevernes læsning lede en klassesamtale om de fire retter, der er angivet på oversigten. Gennem samtalen kan eleverne give udtryk for, om de kender retterne, og hvilke grundsmage der kan være i retterne på baggrund af den tekst, de har læst.

Smageøvelsen: Smag på kartoffelgrød fra Midtjylland



Eleverne skal i smageøvelsen bruge deres viden fra workshoppens afsnit: Midtjylland og kartofler og deres erfaringer med de 5 grundsmage fra workshop 1.

Eleverne skal i grupper tilberede kartoffelgrød. Læreren støtter eleverne i at fordele arbejdsopgaverne. Læreren taler med eleverne om, hvordan kartoffelgrøden skal anrettes i dybe tallerkener og spises med ske, samt at der skal drikkes mælk til retten.

Eleverne skal vurdere retten ud fra udseende, duft, tekstur og smag. Til vurdering af teksturen kan eleverne bruge ord fra teksturkortet, og til smagsvurderingen kan de bruge Smage-5-kanten.

Læreren vejleder eleverne under smageøvelsen og taler med dem om deres smagsoplevelser.

Diskussion og opsamling

Læreren samtaler med klassen om, hvilke grundsmage der er i kartoffelgrøden, og hvilke råvarer der giver grundsmagene. Eleverne kan diskutere, hvorfor kartoffelgrød er blevet en egnsret i Midtjylland. Eleverne kan sammen med læreren vurdere, i hvilken grad de har tilegnet sig de faglige mål.

Workshop 4 – Smag på Sønderjylland

Eleverne skal her opleve og opnå indsigt i smage og madtraditioner i Sønderjylland. Den sønderjyske madkultur indtager en særstilling i de regionale køkkener i Danmark. Det skyldes især, at landsdelen er en grænseregion, hvor flere kulturer mødes. Da dele af Sønderjylland også har været en del af Tyskland, har geografi og historie medvirket til at præge smage, mad og råvarer. I dag er flere af de sønderjyske egnsretter kendte og på menuen på cafeer, kroer og restauranter i landsdelen. Måske kender eleverne flere retter og specialiteter fra landsdelen. Eleverne får via oversigten: Smag på Sønderjylland og information i workshoppen kendskab til egnsretterne: snysk, solæg, surrib og brødtærte. Workshoppen har særligt fokus på det berømte sønderjyske kaffebord.

Workshop 4 – Smag på Sønderjylland

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan forklare, hvilke råvarer der er særlige retter, som bliver tilberedt og spist i Sønderjylland.
- Du kan tilberede en ret fra Sønderjylland og vurdere dens udseende, duft, tekstur og smag.

Sønderjylland er den del af Danmark, som har bevaret flest madtraditioner og egnsretter, der går langt tilbage i historien.

De sønderjyske traditioner har altid været stærkt påvirket af madtraditioner fra det nordlige Tyskland. Fra 1864-1920 hørte Sønderjylland under Tyskland. Den tyske påvirkning kan mærkes på den måde, som den surrib, den kalte og den søde smag bliver brugt.

Egnsretter i Sønderjylland

Når du besøger til Sønderjylland, kan du få serveret solæg. Solæg er hårdkogte æg, der er lagt i 20 minutter sammen med ligekrydder, så de får en flot brunlig farve. Skallen på æggene bliver knust lige, at dens revner. De hårdkogte æg bliver lagt i en krukke med saltlage.

Navnet solæg kommer fra Tyskland, hvor retten hedder Soleiei. Sole = saltlage. Ei = æg.

Den kalte snaig er der også i halvkold. Dette er rulmade, lavet af ingefær fladfisk, som er en egnsret på Fanø og i Esbjerg.

Smagens Dag | NORDEA FONDEN | www.smagensdag.dk Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen 2019 | 21

Eleverne skal i workshoppen arbejde mod disse faglige mål:

- Eleven kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i egnsretter fra Sønderjylland.
- Eleven kan forklare, hvorfor der er særlige retter, som bliver tilberedt og spist i Sønderjylland.
- Eleven kan tilberede en ret fra Sønderjylland og vurdere dens udseende, duft, tekstur og smag.

Undervisningsaktiviteter

Læreren indleder workshoppen med at spørge eleverne om, hvilke retter og produkter fra Sønderjylland de kender. Undervejs får læreren eleverne til at vise landsdelens placering på plakatens danmarkskort og drøfter, hvad Sønderjyllands placering ved den tyske grænse har betydet for landsdelens madkultur og smage. Eleverne læser afsnittene Egnsretter i Sønderjylland og Det sønderjyske kaffebord i elevmaterialet side 23.

Klassen udarbejder på tavlen en fælles liste over kager, som hører til det sønderjyske kagebord. Læreren forklarer, hvilke kager der hører til de bløde og hårde kager, og der tales om den måde, kagerne bliver serveret på.

Smageøvelse: Smag på Sønderjylland

Eleverne skal tilberede og smage på brødtærte – en blød kage fra Sønderjylland. Eleverne kan være inddelt i grupper, som i samarbejde tilbereder en brødtærte. Eleverne vurderer brødtærtens udseende, duft, tekstur og smag og skriver deres notater i skemaet.

Læreren kan også vælge, at eleverne i grupper bager flere af de sønderjyske kager fra det sønderjyske kaffebord. Fx kan eleverne bage både en blød (brødtærten) og en hård kage (fx småkagen ingenting).

Diskussion og opsamling

Ud fra elevernes smagsvurdering og notater taler læreren med eleverne om workshoppens spørgsmål:

1. Hvilke råvarer giver de 5 grundsmage i brødtærten?
2. Hvilke andre bløde kager kender I?
3. Hvilke andre kager kender I fra det sønderjyske kaffebord?
4. Hvilke kager kender I fra andre egne i Danmark?

Læreren taler til sidst med eleverne om, hvad de har lært i arbejdet med workshoppen. Hvilke råvarer og egnsretter kender eleverne nu fra Sønderjylland? Oversigten: Smag på Sønderjylland kan inddrages, så eleverne ud fra oversigten kan beskrive egnsretterne og fortælle, hvilke egnsretter, de vil smage næste gang, de kommer til Sønderjylland.

Workshop 5 – Smag på Fyn

Flere egnsretter fra Fyn er kendt i hele Danmark, hvor man kan købe den fynske rygeost og brunsviger. På Fyn, Ærø og Langeland fastholder man mange egnsretter og holder arrangementer, hvor egnsretterne bliver tilberedt og spist. Plakaten Smag på Danmark viser flere af egnsretterne, som læreren kan tage udgangspunkt i, når egnen Fyn skal præsenteres for eleverne.

Workshop 5 – Smag på Fyn

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i fynske egnsretter.
- Du kan forklare, hvilke egnsretter der især bliver tilberedt og spist på Fyn.
- Du kan tilberede og analysere udseende, duft, tekstur og smag i flere fynske egnsretter.

Her du skal smagt på Fyn, kan du køre over Lillebælt fra Jylland eller over Storebælt fra Sjælland. Fyn ligger lige midt i Danmark mellem Jylland og Sjælland.

Bøgeskovsø på Fyn

Smagens Dag · Nordea Fonden · www.smagensdag.dk · Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen · 2019 · 26

Eleverne skal arbejde hen mod disse faglige mål:

- Eleven kan forklare, hvilke råvarer der bliver brugt i fynske egnsretter.
- Eleven kan forklare, hvilke egnsretter der især bliver tilberedt og spist på Fyn.
- Eleven kan tilberede og analysere udseende, duft, tekstur og smag i flere fynske egnsretter.

Undervisningsaktiviteter

Læreren kan vise eleverne nogle af de fynske råvarer, fx boghvedefrø og boghvedegryn, æblerne Ingrid Marie og Filippa og tale med eleverne om de fynske råvarer og de 6 egnsretter ud fra oversigten: Smag på Fyn i elevmaterialet side 26. Eleverne kan vurdere, hvilke råvarer der indgår i de 6 viste egnsretter og fortælle, hvilke råvarer og retter de kender.

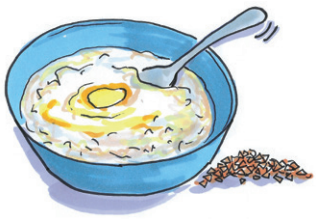
Eleverne skal i denne workshop tilberede og smagsvurdere tre fynske egnsretter:

- Boghvedegrød
- Brunsviger
- Rygeost (købt).

Eleverne kan i grupper læse workshoppens afsnit om boghvedegrød side 28, den fynske rygeost side 28 og brunsviger side 30. Her kan de få viden om de tre egnsretters historie. Grupperne kan formidle deres viden, når de fortæller om retterne for klassen, når retterne er klar til smagning.

Klassen kan også se filmen om den søde smag, hvor brunsvigerkagens historie bliver fortalt.

Smageøvelse: Smag på boghvedegrød, brunsviger og rygeost fra Fyn



Eleverne skal i grupper tilberede boghvedegrød og brunsviger og gøre en købt rygeost klar til smagsvurdering. Eleverne kan selv fremstille rygeosten, men fremstillingsprocessen tager 2-3 dage.
Læreren støtter eleverne i at tilberede retterne og arrangerer smageøvelsen.
Før smageøvelsen fortæller eleverne om den egnsret, de har tilberedt.

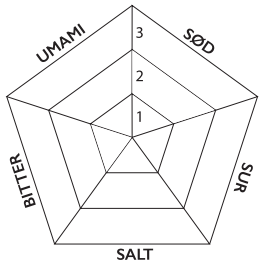
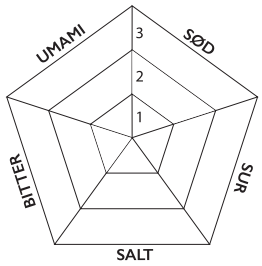
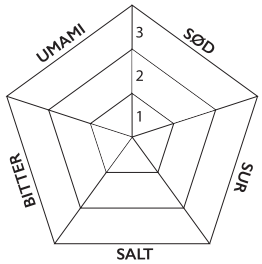
Workshop 5 – Smag på Fyn

Egnsretter fra Fyn

Smagens Dag · Nordea Fonden · www.smagensdag.dk · Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen · 2019 · 28

Workshop 5 – Smag på Fyn

Eleverne skal arbejde med et samlet smagsvurderingsskema, hvor de skal vurdere retternes udseende, duft, tekstur med ord fra teksturkortet og smagen ved at bruge Smage-5-kanten. Skemaet kan give eleverne en samlet oversigt over, hvilke grundsmage der er i de fynske egnsretter.

Ret	**Udseende**	**Duft**	**Tekstur** Brug ord fra teksturkortet	**Smag** Brug Smage-5-kanten
Boghvedegrød 				
Brunsviger 				
Rygeost 				

Diskussion og opsamling

Klassen samtaler med læreren om de erfaringer og fynske smagsoplevelser, eleverne har fået gennem arbejdet med de tre fynske egnsretter. Elevernes smagsvurderingsskemaer kan sættes op i faglokalet, så eleverne kan diskutere deres smagsoplevelser og sammen med deres lærer vurdere, i hvilken grad de har nået de faglige mål.

Teksturkort

Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedtet	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Workshop 6 – Smag på Sjælland

Workshop 5 – Smag på Fyn

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan forklare, hvilke råvarer der blev brugt i fyske egnsretter.
- Du kan forklare, hvilke egnsretter der især blev tilberedt og spist på Fyn.
- Du kan tilberede og analysere udseende, duft, tekstur og smag i flere fyske egnsretter.

Når du skal smage på Fyn, kan du køre over Lillebælt fra Jylland eller over Storebælt fra Sjælland. Fyn ligger lige midt i Danmark mellem Jylland og Sjælland.

Bøjemarkering på Fyn

Smagens Dag | NORDEA FONDEN | www.smagensdag.dk Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen 2019 | 26

Eleverne skal i denne workshop opnå indsigt i, at der er forskel på egnsretter ved kysterne og inde i landet på Sjælland alt efter hvilke råvarer, der har været tilgængelige i områderne. Eleverne skal tilberede og smagsvurdere tre egnsretter.

Eleverne skal i workshop 6 arbejde hen mod disse faglige mål:

- Eleven kan forklare, hvorfor der er forskel på råvarer og egnsretter på forskellige egne af Sjælland.
- Eleven kan give eksempler på egnsretter, der er tradition for at lave på Sjælland.
- Eleven kan tilberede egnsretter fra Sjælland og vurdere deres udseende, duft, tekstur og smag.

Undervisningsaktiviteter

Læreren kan tage udgangspunkt i elevmaterialets oversigt: Smag på Sjælland. Oversigten viser egnsretterne: stegte sild fra Gilleleje og potteål som eksempler på egnsretter fra kysterne. Æbleflæsk, pærevælling, mælkeærter og plukkemad er eksempler på egnsretter fra inde i landet. I en dialogisk samtale kan eleverne finde frem til, hvilke råvarer de viste egnsretter er tilberedt af, og om retten er et eksempel fra kysterne eller inde i landet.

Stegte sild fra Gilleleje - Pærevælling fra Midtsjælland - Æbleflæsk fra Sydsjælland

Læreren sammenfatter og konkluderer:

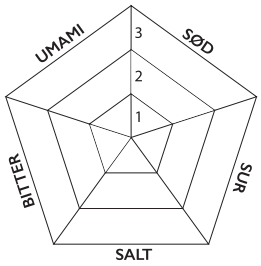
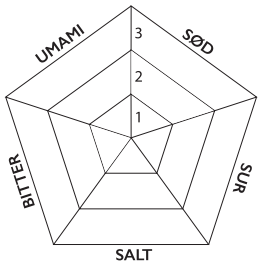
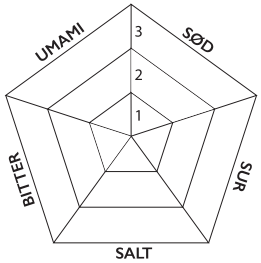
Inde i landet giver den sjællandske agerjord gode muligheder for dyrkning af grøntsager og korn og med mulighed for at holde husdyr, der gav kød til egnsretterne. Ved kysterne er der mange egnsretter med fisk.

Eleverne læser afsnittene i workshoppen og taler sammen i klassen om de retter, der er nævnt, og som kan være ukendte for eleverne.

Workshop 6 – Smag på Sjælland

Smageøvelse: Smag på Sjælland

Eleverne kan arbejde i grupper med hver deres egnsret. Når egnsretterne er tilberedt, kan eleverne lave en buffet: Smag på Sjælland. Hver gruppe præsenterer deres egnsret og fortæller, hvilke råvarer der er i retten samt hvor på Sjælland, retten er en egnsret. Eleverne smager på de tre egnsretter og udfylder smags- og vurderingsskemaet i elevmaterialet side 39.

Ret	**Udseende**	**Duft**	**Tekstur** Brug ord fra teksturkortet	**Smag** Brug Smage-5-kanten
Stegte sild fra Gilleleje 				
Pærevælling fra Midtsjælland 				
Æbleflæsk fra Sydsjælland 				

Diskussion og opsamling

Læreren hjælper eleverne med at konkludere på de tre spørgsmål i workshoppen:

1. Hvilke grundsmage der er i retterne fra Sjælland.
2. Hvilke af retterne I spiser i dag.
3. Hvilke retter fra jeres egn I kender, hvor der er brugt sild, pærer, æbler og flæsk.

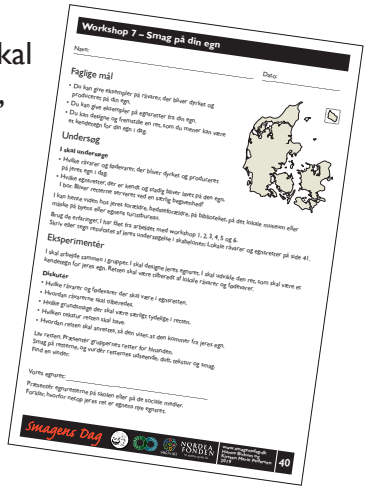
Teksturkort

Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedtet	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Måske aftaler elever og lærer, at de vil arbejde videre med de retter, eleverne nævner under pkt. 3. Læreren kan sammen med eleverne vurdere, i hvilken grad de har opnået de faglige mål for workshoppen, og hvilken ny viden de har tilegnet sig om råvarer og egnsretter fra Sjælland.

Workshop 7 – Smag på din egn

Workshop 7 er en afsluttende workshop, hvor eleverne skal bruge den viden og de erfaringer, de har tilegnet sig i de 6 andre workshops. I workshoppen skal eleverne arbejde undersøgende og eksperimenterende og udvikle en egnsret, som, de synes, viser deres egn.


Workshop 7 – Smag på din egn

Navn: Dato:

Faglige mål

- Du kan give eksempler på råvarer, der bliver dyrket og produceret på din egn.
- Du kan give eksempler på egnsretter fra din egn.
- Du kan designe og fremstille en ret, som du mener kan være et kendetegn for din egn i dag.

Undersøg

I skal undersøge

- Hvilke råvarer og fødevarer, der bliver dyrket og produceret, på jeres egn i dag.
- Hvilke egnsretter, der er kendt og stadig bliver lavet på den egn.

I bor. Bliver retterne serveret ved en særlig fagmæssighed?

I kan hente video hos jeres forældre, fødevarekvalitet, på biblioteket, på det lokale museum eller måske på lærer eller egnens turistforeningen.

Brug de erfaringer, I har fået fra arbejdet med workshop 1, 2, 3, 4, 5 og 6.

Skriv eller tegn resultatet af jeres undersøgelse i skabelonen: Lokale råvarer og egnsretter på side 41.

Eksperimentér

I skal arbejde sammen i grupper. I skal designe jeres egnsret. I skal udvikle den ret, som skal være et kendetegn for jeres egn. Retten skal være tilberedt af lokale råvarer og fødevarer.

Diskutér

- Hvilke råvarer og fødevarer der skal være i egnsretten.
- Hvordan råvarerne skal tilberedes.
- Hvilken grundsmage der skal være særligt tydelige i retten.
- Hvilken tekstur retten skal have.
- Hvordan retten skal præsteret, så den viser, at den kommer fra jeres egn.

Liv retten. Præsentér grupperne retter for hinanden.

Smag på retterne, og vurdér retternes udseende, duft, tekstur og smag.

Find en vinder.

Vores egnsret:

Præsentér egnsretterne på skolen eller på de sociale medier.

Forslag: hvorfor netop jeres ret er egnens rette egnsret.

Smagens Dag NORDEA FONDEN www.smagensdag.dk Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen 2019 40

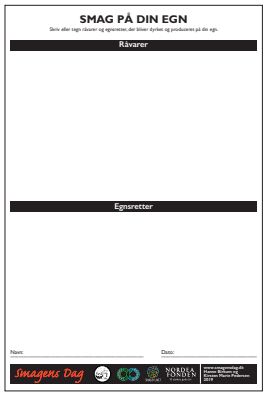
Faglige mål

- Eleven kan give eksempler på råvarer, der bliver dyrket og produceret på sin egn.
- Eleven kan give eksempler på egnsretter fra sin egn.
- Eleven kan designe og fremstille en ret, som, eleven mener, kan være et kendetegn for sin egn i dag.

Undervisningsaktiviteter

Læreren kan gennem samtale med eleverne indtegne deres egn på kortet i workshoppen. I samtalen kan klassen finde frem til, hvor stort et område af Danmark, deres egn dækker. Eleverne kan sammenholde deres egn med plakaten Smag på Danmark og tale om, hvilke råvarer og egnsretter der er markeret på kortet.

Undersøg


SMAG PÅ DIN EGN

Skriv eller tegn råvarer og egnsretter, der bliver dyrket og produceret på din egn.

Råvarer

Egnsretter

Navn: Dato:

Smagens Dag NORDEA FONDEN www.smagensdag.dk Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen 2019

Eleverne skal i grupper undersøge, hvilke råvarer og fødevarer der bliver dyrket og produceret på deres egn. Læreren vejleder eleverne i deres undersøgelse og taler med eleverne om naturen, vejrforhold og hvordan egnes placering har betydning for de råvarer, der kan produceres. Eleverne undersøger også, om der er særlige egnsretter, der er kendt fra deres egn. Eleverne kan hente information fra deres familie, biblioteket og evt. turistkontor samt søge på nettet. Eleverne skriver eller tegner de råvarer og egnsretter, de har fundet i deres egn ind i skemaet på side 41.

Eksperimentér

På baggrund af den undersøgende opgave skal eleverne i grupper udvikle deres egen egnsret. Læreren støtter eleverne gennem arbejdet med de understøttende spørgsmål:

- Hvilke råvarer og fødevarer skal være i egnsretten?
- Hvordan råvarerne skal tilberedes?
- Hvilke grundsmage skal være særligt tydelige i retten?
- Hvilken tekstur skal retten have?
- Hvordan skal retten anrettes, så den viser, at den kommer fra jeres egn?

Eleverne tilbereder retten ud fra deres valg.

Diskussion og opsamling

Eleverne præsenterer retterne for hinanden og forklarer, hvorfor retten er en egnsret i deres egn. Eleverne smager på de forskellige retter og vurderer retternes udseende, duft, tekstur og smag. Herefter kan eleverne vælge den ret, de synes bedst viser deres egn. Læreren kan tale med eleverne om, hvordan de på skolen og gennem forskellige medier kan fortælle om deres udviklede egnsret, og i hvilken grad de har opnået de faglige mål.

Litteratur

Danske egnsretter
Snysk, Kjylar og Miksmuskage
Af Stig Lou Mortensen
Forlaget Bios 2005

Danske egnsretter
Af Erik Koed Westergaard
Lindhardt og Ringhof 1988

Dansk Madhistorie
Fra fortid til nutid
Skriftserie fra Dansk Landbrugsmuseum, nr. 13
Dansk Landbrugsmuseum 2012

Historien om danskernes mad i 15.000 år
Af Bettina Buhl
Dansk Landbrugsmuseum 2010

Historisk kogebog
Kogekunst i Danmark i 1616-1910
Af Else-Marie Boyhus
Wormianum 2013

Mad og regionalitet
Dansk Madhistorie nr. 16
Dansk Landbrugsmuseum 2015

Om sukkeret og eddikens historie i Danmark
I: Bær og frugter s. 23-29
Else Marie Boyhus & Helle Brønnum Carlsen
L&R Fakta, 2000

Smag på Sønderjylland
Madkultur uden grænser
Af Inge Adriansen
Gyldendal 2012